PART 03

唐佳惠副研究員

集貨注意事項

避免過度堆疊、創口處理、新式集運設施設備等

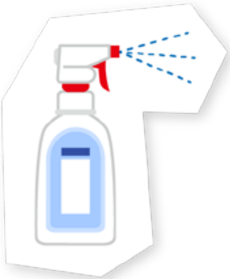
剛採收果實的集貨及運送，包括果園田間集貨及運回包裝場 2 環節，目前多數供果園的田間集貨仍以人工背負爲主，如確定仍要沿用該方式集果，務需注意避免 (或減少) 果實擦壓傷。果實採下暫放等待集運時，勿讓果實在大太陽底下曝曬太久，避免累積大量的田間熱。

經營規模較大的供果園，因爲每年果實的處理量較大，建立採收及集貨作業流程最好能夠導入機械輔助，以減少果實受傷及提高工作效率。此外，因鳳梨果園工作的體力負荷較重，作業人員長久作業之下難免作業不慎，務必針對「採果時需避免在果實移入容器時有扔擲之動作，而需採用輕放輕取之方式移動果實，且擺放時需均勻分布，減少果實間之壓力」等細節，確實進行教育訓練。

果園集貨時的置放方式以直立方式 (果梗朝下冠芽朝上) 較橫放者受傷率更低，若採橫放則單層鳳梨間宜加襯墊物，且果實擺放時需能維持穩定不會晃動。果實運送回包裝集貨場時，車速不宜過快，轉彎時注意角度勿急轉，且放慢速度勿急剎急停。此外，尚有一些需要特別留意的注意事項，列舉如下：

避免過度堆疊

果實堆疊可能會衍生下層果實受到擠壓或碰撞傷害，進而影響果實耐貯性。爲避免堆疊可考慮選擇適合的裝盛容器，避免採果後直接以十數層堆疊裝載在貨車上，且使用裝盛容器時，亦避免過度填充果實，減少果實間的擠壓風險。

創口處理

果梗爲鳳梨果實連接植株之器官，採收時果梗斷面雖呈濕潤狀，但不久後可乾燥，除沾染灰塵等雜物外，通常無明顯污斑。然果實經過貯運後，卻常見創口表面顯現污斑，此可能與微生物附著有關，因此，創口處理是鳳梨果實採後處理的重要步驟之一。除了目前作業實務上，經常採用的果梗創口處理方式，如噴次氯酸水、75% 酒精或醋酸稀釋液等，或可選擇果梗塗蠟，以減少鳳梨果梗創口污斑問題，唯將增加處理成本。